

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Gedung H, Universitas Negeri Jakarta. Untuk pembuatan kue kering lidah kucing substitusi tepung semolina dengan jumlah persentase yang berbeda. Selanjutnya dengan melakukan uji daya terima konsumen di lingkungan kampus Universitas Negeri Jakarta kepada mahasiswa Tata Boga sebagai panelis agak terlatih serta mahasiswa dari Program Studi lain atau masyarakat umum sebagai panelis tidak terlatih. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai dengan Juli 2024.

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian kue lidah kucing perlakuan penggunaan tepung *mocaf* dan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4%, 5% untuk *matcha* adalah masyarakat umum sebagai panelis dengan melakukan uji organoleptik dan kesukaan terhadap produk kue lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dan penambahan rasa *matcha*.

Sampel diberikan secara acak dengan memberikan kode khusus dan bersifat rahasia yang tidak diketahui oleh panelis dan hanya diketahui oleh peneliti. Uji organoleptik dilakukan kepada 25 orang agak terlatih dan 75 orang tidak terlatih.

3.3 Definisi Operasional

Variabel didefinisikan agar dapat digunakan untuk operasional penelitian adalah sebagai berikut:

1. Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen adalah pelanggan atau pengguna barang hasil produksi yang dapat berupa bahan pakaian, makanan, dan sebagainya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa daya terima konsumen adalah suatu kemampuan dari seseorang untuk menerima atau menggunakan sebuah produk hasil produksi yang bisa berupa pakaian, makanan, maupun produk lainnya.

Daya terima konsumen ditunjukkan kepada tingkat kesukaan para penguji atau panelis dengan penilaian berupa sangat suka, dengan skor 5 (lima), suka

dengan skor 4 (empat), agak suka dengan skor 3 (tiga), tidak suka dengan skor 2 (dua), dan sangat tidak suka dengan skor 1 (satu). Dengan aspek pengujian organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

a. Tekstur

Tekstur merupakan tanggapan dari indra peraba dan pengecap dari kue lidah kucing dengan kategori sangat suka dengan skala nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua), dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu)

b. Warna

Warna merupakan tanggapan dari indra penglihatan terhadap warna kue lidah kucing rasa *matcha* dengan kategori sangat suka dengan skala nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua), dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu).

c. Aroma

Aroma merupakan tanggapan dari indera penciuman terhadap kue kering lidah kucing dengan kategori sangat suka dengan skala nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua), dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu).

d. Rasa

Rasa merupakan tanggapan indra pengecap terhadap kue kering lidah kucing dengan kategori sangat suka dengan skala nilai 5 (lima), suka dengan skala nilai 4 (empat), agak suka dengan skala nilai 3 (tiga), tidak suka dengan skala nilai 2 (dua), dan sangat tidak suka dengan skala nilai 1 (satu).

2. Modifikasi Kue Kering Lidah Kucing

Modifikasi kue kering lidah kucing adalah perubahan penggunaan pada tepung terigu yang semula hanya menggunakan tepung terigu pada modifikasi ini ditambahkan tepung *mocaf* dan rasa *matcha* agar lebih bervariasi dan lebih menarik.

3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen yaitu, dengan melakukan uji coba pada produk kue kering lidah kucing dengan diberikan sebuah perlakuan yang berbeda. Eksperimen penelitian ini adalah pembuatan kue kering lidah kucing dengan komposit tepung semolina. Berikutnya dilakukan pengujian daya terima konsumen pada produk kue kering lidah kucing substitusi tepung semolina melalui uji organoleptik yang meliputi beberapa aspek bentuk, warna, aroma dan tekstur. Uji organoleptik ini bertujuan untuk memberikan penilaian terhadap cita rasa produk tersebut yang nanti akan menunjukkan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang diuji.

Kuisisioner adalah alat pengumpulan data yang menggunakan formulir berisi serangkaian pertanyaan yang diisi oleh beberapa responden untuk memperoleh tanggapan atau jawaban yang akan dianalisis oleh pihak tertentu dengan tujuan tertentu. Ini adalah teknik yang umum digunakan untuk mengevaluasi barang atau jasa yang sedang berlangsung. (Cahyo *et al.*, 2019).

3.4.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah survey dengan melakukan uji daya terima konsumen yang berbeda terhadap kue kering lidah kucing dengan persentase 50% tepung terigu dan 3%, 4%, dan 5% untuk rasa *matcha*. Uji organoleptik dilakukan pada 25 orang agak terlatih dan 75 orang panelis tidak terlatih.

3.4.2 Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Menurut Babby dalam Hernawati (2017), rancangan penelitian mengacu pada perencanaan cara berpikir dan merancang strategi untuk menemukan sesuatu. Pendekatan kuantitatif adalah jenis penelitian yang menghasilkan data berupa angka atau bilangan dari hasil pengukuran. Penelitian komparatif bertujuan untuk mengidentifikasi kesamaan dan perbedaan antara objek, individu, prosedur kerja, ide, kritik terhadap individu, kelompok, ide, atau prosedur kerja tertentu.

3.4.3 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian adalah tahapan yang digunakan dalam sebuah penelitian. Tahapan yang dilakukan dalam pembuatan kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha*.

3.4.3.1 Kajian Pustaka

Dalam penelitian studi dilakukan dengan menggunakan sumber bacaan dengan data dan informasi yang berkaitan dengan penelitian antara lain jurnal, buku dari perpustakaan UNJ, website dan artikel.

3.4.3.2 Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan dengan melakukan eksperimen dengan formula resep terbaik untuk pembuatan kue kering lidah kucing. Adapun formula yang digunakan adalah sebagai berikut:

Formulasi produk perlakuan ke-1 3%

Bahan	Bakers	Jumlah	Cara membuat
Tepung terigu	50%	175	Kocok margarin dan mentega hingga lembut, sisihkan
Tepung <i>mocaf</i>	50%	175	Kocok telur dan gula halus hingga mengembang, tuang ke dalam kocokan mentega, aduk rata
Bubuk <i>matcha</i>	3%	10,5	
Telur	28,57%	100	Tambahkan terigu, susu bubuk, tepung <i>mocaf</i> , bubuk <i>matcha</i> aduk rata
Margarin	71,43%	250	Panggang pada suhu 150% selama 20 menit, setelah matang keluarkan dari Loyang
Mentega	57,14%	200	Dinginkan, kemas dalam toples
Susu bubuk	14,29%	50	
Gula halus	85,71%	300	

Hasil Produk Perlakuan ke-1



Gambar 3. 1 Hasil Produk Perlakuan Ke-1

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Formulasi Produk Perlakuan ke-2 4%

Bahan	Bakers	Jumlah	Cara membuat
Tepung terigu	50%	175	Kocok margarin dan mentega hingga lembut, sisihkan
Tepung <i>mocaf</i>	50%	175	Kocok telur dan gula halus hingga mengembang, tuang ke dalam kocokan mentega, aduk rata
Bubuk <i>matcha</i>	4%	14	
Telur	28,57%	100	Tambahkan terigu, susu bubuk, tepung <i>mocaf</i> , bubuk <i>matcha</i> aduk rata
Margarin	71,43%	250	Panggang pada suhu 150% selama 20 menit, setelah matang keluarkan dari Loyang
Mentega	57,14%	200	Dinginkan, kemas dalam toples
Susu bubuk	14,29%	50	
Gula halus	85,71%	300	

Hasil Produk Perlakuan ke-2



Gambar 3. 2 Hasil Produk Perlakuan Ke-2
(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Formulasi Produk Perlakuan ke-3 5%

Bahan	Bakers	Jumlah	Cara membuat
Tepung terigu	50%	175	Kocok margarin dan mentega hingga lembut, sisihkan
Tepung <i>mocaf</i>	50%	175	Kocok telur dan gula halus hingga mengembang, tuang ke dalam kocokan mentega, aduk rata
Bubuk <i>matcha</i>	5%	17,5	
Telur	28,57%	100	Tambahkan terigu, susu bubuk, tepung <i>mocaf</i> , bubuk <i>matcha</i> aduk rata
Margarin	71,43%	250	Panggang pada suhu 150% selama 20 menit, setelah matang keluarkan dari Loyang
Mentega	57,14%	200	Dinginkan, kemas dalam toples
Susu bubuk	14,29%	50	
Gula halus	85,71%	300	

Hasil Produk Perlakuan ke-3



Gambar 3. 3 Hasil Produk Perlakuan Ke-3

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

3.5 Bahan dan Materi Penelitian

Penelitian ini membutuhkan populasi atau sampel. Populasi merupakan subjek dari suatu penelitian. Populasi adalah sekelompok benda hidup, benda mati, ataupun benda abstrak yang ingin diketahui karakteristiknya pada suatu penelitian (Mahdiyah, 2014). Populasi dapat diartikan sebagai keseluruhan objek yang dibatasi oleh kriteria tertentu. Populasi dalam penelitian ini adalah kue kering lidah kucing berbahan dasar tepung terigu yang disubstitusikan dengan tepung *mocaf*. Sampel pada penelitian ini adalah kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 40%, 50%, 60%. Aspek yang dinilai meliputi aspek bentuk, warna, aroma, dan tekstur.

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan secara acak dengan memberikan kode yang berbeda pada setiap sampel kue kering lidah kucing yang dibedakan dalam 3 formula kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha*. Kode-kode yang digunakan pada sampel kue kering lidah kucing hanya diketahui oleh peneliti. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Para panelis tersebut adalah mahasiswa dan 75 orang panelis tidak terlatih yaitu masyarakat umum.

Pada penelitian ini panelis akan menilai kue kering lidiah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* berdasarkan empat aspek dan lima skala penilaian sebagai berikut:

1. Kue Kering Lidah Kucing

Kue kering lidah kucing merupakan adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula halus, dan margarin dengan substitusi tepung *mocaf* yang dikocok menggunakan *mixer* dan dipanggang selama 15 menit hingga berwarna hijau kecoklatan.

2. Substitusi Tepung *Mocaf*

Tepung *mocaf* digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu 50%. Dengan persentase yang digunakan sebanyak 50% dari berat tepung terigu.

3. Penambahan Rasa *Matcha*

Matcha digunakan untuk memberikan rasa *matcha* dari produk original. Dengan persentase yang digunakan adalah 3%, 4% dan 5% dari total tepung yang digunakan.

4. Daya Terima Kosumen pada Produk Kue Kering Lidah Kucing

Daya terima konsumen yang diberikan untuk panelis terhadap tingkat kesukaan kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan persentase 50% dan 3%, 4%, 5% rasa *matcha* meliputi aspek:

- 1) Rasa

Rasa diartikan dengan indera pengecap terhadap sebuah rangsangan yang akan memberikan kesan manis, pahit, asin, atau asam. Dalam penelitian ini diharapkan rasa dari kue kering lidah kucing adalah cenderung manis. Dengan menggunakan skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka

- 2) Aroma

Aroma adalah tanggapan dari indera penciuman terhadap makanan yang disajikan. Aroma dapat menggugah rasa dan menentukan kelezatan suatu makanan. Aroma yang diharapkan dari kue kering lidah kucing adalah aroma *butter* dan *matcha* yang khas tercium. Dengan

menggunakan skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka

3) Tekstur

Tekstur adalah tanggapan dari dua gabungan indera yaitu, indera peraba, dan indera pengecap. Tekstur yang diharapkan pada kue kering lidah kucing adalah renyah agar dapat sensasi dalam mengunyah. Dengan menggunakan skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka

4) Warna

Warna adalah tanggapan indera penglihatan. Warna merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan pemilihan suatu makanan. Warna kue kering lidah kucing yang diharapkan adalah hijau kecoklatan. Dengan menggunakan skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka

3.5.1 Instrumen Penelitian

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Kode Sampel		
		128	417	635
Warna	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			
	Sangat tidak suka			
Aroma Butter	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			
	Sangat tidak suka			
Aroma <i>Matcha</i>	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			

	Sangat tidak suka			
Tekstur	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			
	Sangat tidak suka			
Rasa <i>matcha</i>	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			
	Sangat tidak suka			
Pori	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			
	Sangat tidak suka			
Rasa Lidah Kucing	Sangat suka			
	Suka			
	Agak suka			
	Tidak suka			
	Sangat tidak suka			
Rasa Tepung Mocaf	Sangat Suka			
	Suka			
	Agak Suka			
	Tidak Suka			
	Sangat Tidak Suka			

Tabel 3. 1 Kuisioner Daya Terima

Kode sampel 128 : untuk persentase *matcha* 3%

Kode sampel 417 : untuk persentase *matcha* 4%

Kode sampel 635 : untuk persentase *matcha* 5%

3.6 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Dalam penelitian ini Teknik pengumpulan data yang digunakan data yang digunakan adalah dengan Teknik pengumpulan data dari panelis tidak terlatih sebanyak 75 orang panelis dengan rentang usia 12 sampai 65 tahun yang merupakan masyarakat umum perorangan dan 25 orang agak terlatih yang merupakan para ahli yang sudah berpengalaman dalam bidang jasa boga. Panelis akan diambil dari beberapa tempat yang berbeda sehingga peneliti akan mendapatkan penilaian yang cukup signifikan.

Peneliti menggunakan teknik pengambilan data dengan cara menyajikan kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase yang berbeda yaitu, 50% dan 3%, 4%, 5% untuk penambahan rasa *matcha* Sampel disajikan secara acak dengan memberikan kode pada setiap sampel yang hanya diketahui oleh peneliti.

Kemudian panelis akan menjawab lembar instrumen yang sudah diberikan oleh peneliti berupa skala penilaian mulai dari sangat suka, agak suka, suka. Tidak suka, dan sangat tidak suka berdasarkan kesukaan panelis.

3.6.1 Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan kegiatan lanjutan dari pengolahan data. Teknik analisa data dari penelitian ini yaitu teknik analisis deskriptif untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk kue kering lidah kucing tepung terigu dan tepung *mocaf* yang dilihat dari aspek penilaian warna, tekstur, aroma, pori dan rasa melalui penyajian data statistik.